



AIX-EN-PROVENCE ACCUEILLE LA 200^{ème} BOULANGERIE

ANGE, 2^e BOULANGER DE FRANCE

Les boulangeries ANGE continuent leur développement avec l'ouverture de la 200^{ème} boulangerie à Aix-en-Provence, ville berceau du SiEL ANGE regroupant le siège social ainsi que l'école de formation, le laboratoire R&D et la boulangerie Pilote de l'enseigne. Cette nouvelle boulangerie de 250m² ouvrira ses portes le 5 janvier prochain au 100 avenue du Camp de Menthe et va permettre l'embauche de 12 collaborateurs. Cette 200^{ème} ouverture est un marqueur important de la croissance constante du 2^eme boulanger de France, élu "Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022 - catégorie Boulangerie".

Gourmande et amoureuse du bon pain, ANGE fabrique des produits de qualité pour un prix raisonnable. Adhérente aux filières blé CRC et Agri-éthique depuis ses débuts, la farine de ses pains est issue de blés cultivés en France dans le respect de l'environnement et du revenu des agriculteurs. Cette démarche éco-responsable et solidaire est aussi illustrée par le don de ses invendus aux associations locales.

UNE 200^{ème} OUVERTURE POUR LA FRANCHISE, LA 30^{ème} en PACA

Aix-en-Provence en passe d'accueillir une nouvelle boulangerie ANGE, la 200^{ème} de l'enseigne ! Le 5 janvier prochain, cet espace de 250m² accueillera les amateurs de bons produits boulangers au 100 avenue du Camp de Menthe, dans la ZAC de La Constance à La Pioline. Dotée notamment d'une grande terrasse de 56 places pour des pauses agréables et d'un parking renforçant son accessibilité. Une équipe de 12 nouveaux collaborateurs auront à cœur de véhiculer l'amour des produits boulangers si cher à ANGE Boulangerie. François Bultel, Fondateur Associé d'ANGE Boulangerie : *"Nous sommes heureux de poursuivre notre développement dans notre région historique depuis l'ouverture de la 1^{ère} boulangerie en 2008 à Miramas. Nous employons au SiEL, notre siège sur la zone d'Aix-les-Milles, plus de 80 personnes et à chaque ouverture une quinzaine de postes sont créés en boulangerie sur des fonctions de vente, préparateurs et Boulangers bien sûr. Le réseau compte plus de 400 collaborateurs en PACA. C'est pour nous une fierté de faire vivre ce beau métier de Tradition, dans une approche modernisée"*.

ANGE confirme ainsi son implication dans la dynamique locale. Elle a d'ailleurs conclu un partenariat pour 2022 avec Provence Rugby, sport qui reflète les valeurs qu'elle porte au sein de son réseau. Cette nouvelle boulangerie est située à 4km seulement du SiEL, nom donné au lieu de vie ANGE regroupant le siège social de la marque à l'auréole ainsi que l'École de Formation, le laboratoire R&D et la boulangerie Pilote.



UN DÉVELOPPEMENT RAPIDE ET CONSTANT POUR UNEFRANCHISE RECONNUE

ANGE Boulangerie a à cœur d'offrir à sa clientèle une large gamme de produits boulangers de qualité, dans le respect de la tradition boulangère. Un savoir-faire reconnu, puisque les clients viennent de nommer ANGE Boulangerie "Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022 - catégorie Boulangerie". Une distinction qui vient valider le travail effectué par toutes les équipes des boulangeries ANGE de France, qui sont donc désormais au nombre de 200.



ANGE Boulangerie ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, puisque une trentaine d'ouvertures sont d'ores et déjà prévues pour l'année 2022. Avec un CA 2021 de 240 M€ HT, ANGE a pour ambition de poursuivre son maillage sur l'ensemble du territoire via des projets à venir en PACA bien sûr, mais aussi dans le Centre, la Région Parisienne ou encore l'Est de la France. Mais la marque vise également un développement à l'international et notamment au Canada où elle est déjà connue et installée. À noter que chacune des ouvertures de boulangerie ANGE permet l'embauche d'une quinzaine de personnes : *"Nous sommes continuellement en recherche de profils motivés, amoureux du bon pain et partageant nos valeurs"* détaille Melanie Kervoern, Directrice Marketing et Communication d'ANGE Boulangerie. *"La boulangerie est un beau métier, offrant au sein de notre réseau de jolies perspectives d'évolution. La présence de notre centre de Formation sur Aix nous permet d'accompagner et de développer les compétences de nos équipes"*. Un accent particulier est donné à l'apprentissage chez ANGE avec l'accueil depuis septembre de la première Promo CAP Boulangier au Centre de Formation. Une promotion mixte composée de 14 jeunes en alternance, dans les boulangeries des Bouches du Rhône.

Et à François Bultel le mot de la fin : *« Nous voulons être à la hauteur de cette image de deuxième boulanger de France qui est désormais la nôtre. La Qualité de nos produits et l'accent mis sur la Formation de nos équipes sont deux de nos grandes priorités pour les années à venir »*.



ANGE, DES BOULANGERIES MODERNES ET ENGAGÉES

Créé en Provence par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE souhaite bousculer les codes de la boulangerie autour d'un concept modernisé de boulangerie avec fabrication artisanale de tous les pains, café et restauration rapide à la Française. Avec 200 boulangeries en France et plus de 2 400 collaborateurs, l'entreprise née en 2008, est d'ailleurs le 2^e acteur du secteur. 1 français sur 10 a passé la porte d'une boulangerie ANGE en 2019 et 800 clients par jour sont accueillis en moyenne ! Une dynamique qui n'est pas près de s'arrêter puisqu'en 2022, une trentaine de nouvelles boulangeries ouvriront leurs portes en France.

Oui, ANGE se développe et ANGE s'engage aussi :

- Les pains sont pétris, façonnés et cuits sur place avec des blés 100 % français, issus de la filière Blé CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) et certifiés agri-éthique pour octroyer un revenu juste aux agriculteurs.
- Une démarche solidaire est respectée avec le don des invendus à des associations en lien avec chaque point de vente. Chaque semaine, ce sont près de 100 kilos de marchandises qui profitent aux plus démunis.

INFOS PRATIQUES

Boulangerie Ange Aix Constance

Du lundi au samedi

6 h 30 à 20 h 00

Adresse

100 avenue Camp Menthe

ZAC de la Constance

13100 Aix-en-Provence



À propos de ANGE - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, le réseau de franchise ANGE souhaite bousculer les codes de la boulangerie artisanale à prix attractifs, installée en périphérie des villes et à proximité des bassins d'activité.

Chiffres-clés du réseau ANGE

200 boulangeries en France // Plus de 2 400 collaborateurs // CA

2021 : 240 M € HT

Site : www.boulangerie-ange.fr

Cartographie des points de vente : <https://urlz.fr/cGBT>